

# うめナビ

2019.9  
Vol.90

## 充実の情報で老人ホーム選びをサポート 対面で相談できる新たな相談窓口 「老人ホーム相談プラザ」

ケアミックス



ショッピングモールの一角など、気軽に各来店いただきやすい



施設長・職員の人柄、介護・リハビリ・医療の質、食事の味、入居している本人や家族からの評判など、インターネットや施設のパンフレットでは分からない「数値化できない情報」を蓄積し、老人ホーム選びをサポートしてくれるのが「老人ホーム相談プラザ」である。いわば、来店型保険ショップの「老人ホーム版」、対面で相談できる新たな窓口として機能している。

2014年に創業したケアミックス（町田市中町、柴田彰社長、042・739・4221、<http://www.care-mix.co.jp/>）は、現在東京・神奈川を中心に「老人ホーム相談プラザ」を直営9店舗、パートナー・取次ショップを16店舗の合計25店舗展開している。プラザでは、専任の相談員が希望の予算や地域、生活スタイル、身体状況などから条件に合った老人ホームを提案してくれる。さらに、見学時の同行や契約手続き・入居の支援なども無料で行っている。

2000年施行の介護保険制度により、多くの民間事業者が有料老人ホーム事業に参入し、今では全国に1万以上の有料老人ホームが存在する。2015年から比較的安価に入れる「特別養護老人ホーム」の入居条件が「要介護3以上」と厳しくなったことや日本の超高齢化社会による介護人口の増加、単身高齢者・高齢夫婦世帯の増加、女性の働き方や親・配偶者・子どもに対する介護意識の変化などに伴い、各種老人ホームのニーズは増々拡大している。

一方で、複雑な介護保険サービスを踏まえて、幾多の老人ホームから終の棲家となるホームを選択するには相当の知識と労力が必要だ。また、見学时と実際の入居後では雰囲気や話が違ったり、他の入居者や家族との交流を通じ施設の内情がわかり不安／他の施設に住み替えたいが金銭的に厳しい……そんな入居後のトラブルを防ぐためにも、公正・中立な第三者の立場で老人ホーム選びをサポートしてくれる相談窓口は、失敗しないホーム選びの第一歩であろう。

## 非鉄金属加工のプロ 人と、社会とつながる「ものづくり」を 川崎市の元気企業!!

早川製作所

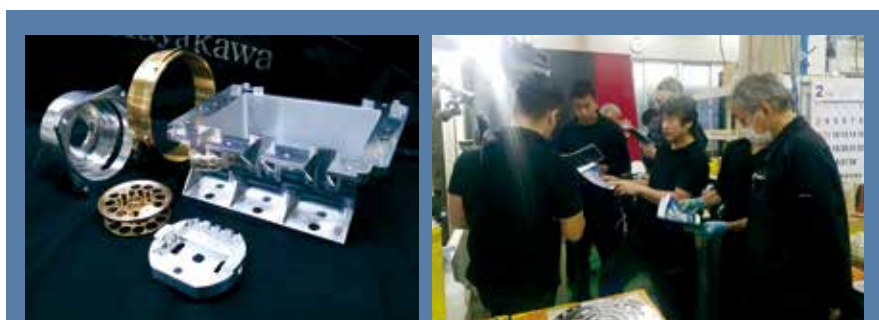


地域を応援!! 川崎フロンターレの公式スポンサーにもなっている

早川製作所（川崎市高津区久地、内川竜太代表取締役社長、044・811・2277、<http://www.hayakawass.jp/>）は、1962年の創立から57年、縦型・横型・五軸制御によるマシニング加工やNC旋盤加工、組立業務など幅広く手がけている。特に、アルミをはじめ非鉄金属の加工を得意とし、試作・単品から量産まで短納期で対応できる。身近な半導体関連機器を製造するための部品や、大手グローバルブランド化粧品の金型、将来を担う航空宇宙関連部品や通信機器部品など、さまざまな分野の装置、部品の製作に関わっており、お客様とともに社内一丸となつて歩んできた。また、ワイヤ・レーザー・板金など協力会社とのネットワークも厚く、表面処理とセツトでの注文も可能である。

つくることで「早川ブランド」を形作っている。見学者の方から「想像していた工場とイメージが違った」という感想や女子高生の方からアルバイトの応募をいただいたり、反響も少なくない。

地域との交流の機会を数多く設け、年に数回の工場見学（地元小学校の受入れ・オープンファクトリーなど）や川崎北工業会主催の納涼祭などで同社の元気な姿を身近にご覧いただける。同社だけではなく、川崎全体の産業・経済の勢いを一層盛り上げるためにこれからも尽力していく。



社内セミナーを重ねて社員全員のスキルアップを図り、高品質な製品を生み出している

|                  |                            |                     |                        |                            |                    |                   |                   |                       |                      |                    |                           |
|------------------|----------------------------|---------------------|------------------------|----------------------------|--------------------|-------------------|-------------------|-----------------------|----------------------|--------------------|---------------------------|
| <p>商社<br/>6先</p> | <p>スーパー・小売・百貨店<br/>28先</p> | <p>メーカー<br/>15先</p> | <p>マスコミ・出版<br/>32先</p> | <p>教育(大学・専門学校)<br/>34先</p> | <p>官公庁<br/>36先</p> | <p>ホテル<br/>8先</p> | <p>金融<br/>48先</p> | <p>建設・不動産<br/>14先</p> | <p>システム関連<br/>9先</p> | <p>その他<br/>42先</p> | <p>合計<br/><b>272先</b></p> |
|------------------|----------------------------|---------------------|------------------------|----------------------------|--------------------|-------------------|-------------------|-----------------------|----------------------|--------------------|---------------------------|

※本誌は、城南信用金庫のお取引先に配布する他、商社、百貨店、スーパー、メーカー、マスコミ、大学等にもお届けしています。



# お気に入り・大切な衣類は 創立46年！技術と安心の ドライ・クリーニングほんまへ



ドライ・クリーニングほんま（大田区矢口、本間秀社長、03・3758・9211、<https://www.dchomanet/>）は、今年で設立46年目を迎えた。大田区・品川区・世田谷区・目黒区にて合計24店舗のクリーニング直営店を経営する。

「ドライ・クリーニングほんまは、品質管理と納期と約束は、必ず守る。内部の素敵コミュニケーションと、素晴らしいアイデアと行動力と信頼。お客様に、安心と満足と感動を与えるほんまであり続けたい」という経営理念のもと、スタッフ全員一丸となった取組み姿勢が地元の方々から愛されてきた。同社最大の特長は、国内のクリーニング店で初めて導入した管理システムである。それは、本間社長が創業時、自らの人脈を活かしサンフランシスコで成功しているクリーニング店を視察し学んできたものだ。

お客様からお預かりした商品一品ごとにバーコードを付し、お客様へお返しするまで商品がどの作業工程にあるのか常に把握できる。また、スタッフ一人一人の作業進捗状況を%（標準作業時間との比

較）で数値化することができ、かつそれを工場内のディスプレイにグラフで表示し、スタッフ全員が常に各自の進捗状況を確認できる。さらに全店舗の全作業工程はウェブカメラで24時間録画され、万が一の事態にも備えお客様へ安心を提供している。

このシステムにより、「スタッフのモチベーション維持」と「品質向上」が図られるとともに、お客様へ最高のサービスをお届けすることにつながるのだ。

時代の変化に対応しながら進化を続けていく同社へ、クリーニングのことならぜひ何でもご相談いただきたい。



お預かりした商品・スタッフ各人の作業状況を数値化する管理システム

ドライ・クリーニング  
ほんま

# 四季折々、こだわりを極める 「アートの」な絶品ラーメン！ 大胆な盛り付けは一見の価値あり！



ソバダイニング クワトロ（品川区南大井、松本みさえ店長、090・4842・3322、Twitter & Instagram: quattro9006）は、JR京浜東北線大森駅北口から徒歩7分、今年8月に3周年を迎える店内は、まるでイタリアンカフェのようにお洒落でモダン。特注の食器や紙エプロン・女性向けの髪留めをご用意し、おもてなしの言葉がピッタリな接客など、ラーメン店とは思えない気配りが随所に感じられる。男性はもちろん、女性も一人で気軽に訪れることができる。

まずそのビジュアル、手の込んだ盛り付けに圧倒される。盛りられた海藻と丸ごとのイカがまさに「海」を連想させ、食べてしまうのがもったいないような見栄え。スープはしつこさがなく、どんどん飲める上品な味わいが特長だ。北海道産全粒粉で仕上げた自家製の細麺はパツツとした歯切れのよい食感を味わえる。

松本店長以下従業員がほぼ毎週会議でアイデア出しを続け、お客様に喜んでもらおうと日々進化を続けている。限定メニューなど種類豊富な味を目当てに、リピーターが多いことも頷ける。

創意工夫にあふれた同店で、至極の一杯をぜひご賞味あれ。丁寧な仕上げのラーメンがお客様をお待ちしている。

ソバダイニング  
クワトロ

# 日々の暮らしに新鮮な彩りを… 生花の魅力をもっと多くの人へ 「花のある生活」を楽しんで！



本社工場

デリフラワー（横浜市旭区川井宿町、川又浩之代表取締役社長、045・952・2009、<https://www.deliflower.com/>）は、切花・花鉢のスーパーストア・ドラッグストアなどのセルフ販売（委託）と買取の2種類）を行っている。

川又社長は、以前証券会社に勤めていた際、お客様に贈り物を送る機会が多かった。その中で、一番喜んでくれた贈り物が花束であったことから、花の魅力を肌で感じ、それがこの業界へ足を踏み入れるきっかけになったという。「もっと気軽に『花のある生活』を楽しんでもらいたい」という熱い想いのもと、現在では大手スーパーストアやドラッグストアなど約200店舗に納品を行っている。



さまざまな生花が出荷を待っている

この切花に、バクテリア（細菌）を防ぐ効果と開花を促進させるクリザール（鮮度保持剤）を使用している。クリザールを使用することにより、花の状態を通常の2倍以上美しく保たせることができる。また、同社では、ヨーロッパで主流の、花瓶を使わずそのまま飾ることが可能なスタンディングブーケの製造販売を開始予定で、花瓶を持っていないお客様にも身近に花を感じてもらえる取組みを進めている。さらに、大手ECサイトにも出店予定など、もっと多くの人に生花の魅力を広めるべく日々奮闘している。

川又社長は「これからも新しいアイデアを積極的に取り入れ、花を通してより多くの人を幸せにしたい」と意気込みを語ってくれた。

デリフラワー



# お客様のニーズを最優先に 技術力と経験に基づき導き出された答は… 国産ホットメルト機器で業界に旋風を

プロシード



パソコンで設計を行う土井泰輔社長

プロシード（世田谷区経堂、土井泰輔社長、03・6314・9686、<http://www.001.app.so-net.ne.jp/proceed/>）は、2012年の創業より、接着・接合に不可欠なホットメルト塗布装置の製造・研究・開発を手がけてきた。海外製品が主流のホットメルト塗布装置は、安定性や信頼性、部品調達、価格など難点や課題も多い。同社はこうした問題を極限まで減らし、お客様のニーズに合わせた製品を安価でご提供している。余計な機能は排除し必要な機能のみを備え、操作性にすぐれたシステムを製作している。オーダーメイドでありながら、汎用性が高く一般に流通している部品を最大限利用することで、納入後のメンテナンスしやすさにも配慮を怠らない。

「使っていた方にご満足いただくことが最大のやりがい」と語る土井社長をはじめ社員全員が同じ大手メーカーで製作・開発・設計分野

に携わり長年培ってきた高い技術力を、加工・塗布技術に活かしている。さらに、今までにないユニークなアイデアを盛り込み、お客様のニーズに即した機器提案・製作を行っている。他社製品のメンテナンスや改造・改善、古いシステムの復旧・修理なども意欲的に請け負い、メーカーでの部品製造が終了し「復旧は不可能」と判断されたケースでも、「ない物はある・つくれない場合でも最善の方法を導き出す」ことが同社の強みである。

また、ホットメルト接着剤塗布の要であるノズルについては、独自の特許により自社オリジナルのノズルを製作、紙おむつやナプキンといった衛生材料貼り合わせの分野で、国内外問わず多くのメーカーに採用実績がある。

ホットメルト接着剤に限らず、塗布システムの企画、または他社製品でお困りの際はぜひご相談ください！



工場にて、ホットメルト接着剤の注入口を製造中

# 日本各地の食材のおいしさを とびきりスイーツにして魅力発信！ スイーツのチカラで地域を活性化

スイーツ  
スタンダード



しもと地栗のほっくりとした自然な甘みを存分に味わえるモンブラン

スイーツスタンダード（大田区雪谷大塚町、小澤幹社長、03・6425・8220）は、洋菓子店「パティスリーモア」を運営する菓子メーカーである。

パティシエである小澤社長は、19歳でパティシエの道へ進み、山陰地方の名店で8年修業、世界的有名パティシエのもとでスイーツの企画開発や製造責任者など10年の経験を積んだ後、昨年3月に同社を創業した。「パティスリーモア」は、社長のつくるスイーツを発信するアンテナショップの役割を担っている。

店頭には、社長が数々の経験と自慢の腕を振るい、地域産品を使用したスイーツが並んでいる。しもと地栗を使ったモンブランは、人気商品のひとつ。最後の清流「高知県の四万十川流域を守るために農薬を用いず、剪定技術により粒が大きく甘い栗づくりに成功したブランド栗を使い、栗本来の風味を引き出すため砂糖を可能な限り抑えた逸品である。こういった日本各地の食材のよさを最大限に活かした、どこか懐かしくやさしい味わいのスイーツづくりに取組んでいる。

また、同社では、店舗営業のみならず「スイーツのチカラによる地域活性化」をめざしている。地元の食材の品質や魅力を地域外に発信しきれていない生産者や事業者などに対し、その食材を活用したスイーツの商品開発・マーケティングから、製造、現地素材を使用したOEMの受託流通、販路拡大までトータルでサポートしている。現在は、四万十川流域のほか、長野県小布施町の魅力発信を手がけ、商品開発はもちろん、ブランド戦略や製造マネジメントなどをアドバイスしている。

今後は、離職率の高い菓子職人の環境改善とともに、各地の職人一人ひとりがメディアとなつて地域の魅力を発信できる社会の実現を進めていく。



スイーツを通じた地域活性化をめざす小澤幹社長

# 旬の海鮮や各地の食材をアレンジ 和食を超えた逸品の一皿に 心温まる都会のオアシス

魚竹



「鯛にゅうめん」

「海鮮丼特上」

西荻窪にオープンした『MAHOROBA』のおすすめ！

魚竹（渋谷区東、松井昇代表取締役、03・3406・1657、<http://www.ebisu-notake.com/>）が、魚屋として産声をあげてから80年。活魚料理の看板通り、厳選された旬の魚や良質な食材を使ったバラエティ豊富なメニューが大変好評である。

和食の域に留まらない季節感あふれる新メニューも、毎月のおすめとして登場する。価格以上のボリューム感も料理人の心意気を感じさせ、心温まる都会のオアシスをめざし、真心あふれる接客サービスでお客様をお迎えしている。料理長やスタッフとの会話や磨き抜かれた職人技を堪能できるカウンター席や中庭のある離れ、小上がりなど、デート、接待、宴会といったシチュエーションで利用しやすい。

6月から、西荻窪に西日本発祥の「鯛にゅうめん」や日本各地の素麺、海鮮丼が自慢の『MAHOROBA』をオープンした。メインは、鯛の出汁のスープが絶品の「鯛にゅうめん」。一口飲めば、味わい豊かなスープが体に染み渡る。その他にも、「海鮮丼 特上」では新鮮な魚介類がこれでもかとふんだんに使われ、「ご当地素麺3種盛」は、お肉とゴマの付けダレやポン酢、トマトバジル風味のタレ、お好みでワイン塩や藻塩などの各地の塩でさまざまに素麺を堪能できる。

肉や野菜のメニューももちろん揃っている。ソムリエのスタッフが提案する国産ワインや日本酒とぜひ一緒に。明るい雰囲気の中で、女子会やデートだけでなく家族連れでもお気軽にご利用いただける。貸切も可能となっている。



# 洗練された調味料ギフトを直輸入 南仏の豊かな食生活をお届けする 「ラプティット エピスリー」

エス・イー・ティ

エス・イー・ティ（目黒区鷹番、松本直人代表、03・5721・3738、<http://www.setrading.com>）は、南仏の調味料ブランド「ラプティット エピスリー」を、輸入卸・小売を通じて、日本展開している。

ラプティット エピスリーは、南仏を代表するデザイナーであるジャクリーヌ・モラビト氏がプロデュースする調味料ブランドだ。普段から毎日キッチンに立つ彼女が、「モノがあふれる時代に、シンプルに本物の価値を持つものだけ」をコンセプトに、日々の家庭料理に最高の調味料を提案している。

イタリア・リグーリア州の希少なタジャスカ種オリーブのみを厳選し搾った、コールドプレス&ノンフィルターの高級エクストラバージンオリーブオイル、モデナ産白バラサミコ、5種類の最高級胡椒によるブレンドペッパーなどの基本調味料から、高級食材のポルチーニやトリュフを使用した珍しい加工品まで、完成度が高く、日本の食卓をよりいっそうおいしくしてくれ



東京・目黒の直営店

東京・目黒の直営店では、同ブランドの食材を使った料理教室を定期的に開催し、日本の家庭用にアレンジした実践しやすいレシピの数々を、実際に体験、商品の使い方を学ぶ機会を提供している。

直営店以外では、有名百貨店、インターネットやファッションブランドのライフスタイルショップ、有名プーランジェリーなど全国のセレクトショップや食材店へ卸販売を行い、異業種とのコラボレーションも積極的に展開。昨年、大手アパレルブランドの40周年プロジェクトの一環としてオリジナル商品の展開や、今年、母の日には、大手フラワーショップと「花と食のギフト」を展開するなど、取引先の業種は多岐にわたる。

また、本物志向の食材のおいしさにブラされた洗練されたデザインが、美しく存在感のある贈り物として、ウエディングギフト、出産内祝い、コーポレートギフトなど、さまざまなシーンで人気を博している。

# 「Etoile」ブランドを展開 クラシックな革アイテムを 高品質な素材で現代的にアップデート

ストーン・アップ

ストーン・アップ（横浜市港北区日吉本町、石田真俊代表取締役社長、045・878・6611、<http://www.stoneup.co.jp/>）は、主に革製品など生活雑貨の小売販売を行っている。

同社の特長は、商品の販売すべてアマゾンをはじめとしたECサイトにて行っている点だ。石田社長が2011年に事業を開始した頃、既にインターネット通信販売で商品を購入すること自体は当たり前であり、競合他社も多かつた。しかし、品質へのこだわりと価格のバランスや、通信販売におけるノウハウ蓄積の結果、事業歴は浅いながらも同社の取扱商品には、各種ECサイトにて好評を博すに至っている。

同社がサイト内で展開するブランドが「Etoile（エレディータ）」である。同ブランドのラインナップは、革財布をはじめ、キーケース、バッグ、ベルトなどさまざま。メ



Amazon/Yahoo!ショッピング



# 被災した陸前高田市の 寺再建へ、仏像を寄贈 彫刻・絵画を通じて社会貢献

仏像彫刻師 井山庄念



東日本大震災で被災した岩手県陸前高田市の本稱寺（ほんしょうじ）の再建を支援してきた人がいる。世田谷区在住の仏像彫刻師、井山庄念氏。

震災発生間もない2011年5月、復興支援の一環で盛岡市を訪れた井山氏は、ホテルで新聞記事を目にした。瓦礫と化した街で、全壊した寺の本尊を懸命に探す佐々木住職を紹介していた。津波に飲まれた住職は流れていた畳に捕まり九死に一生を得たが、両親と妻は帰らぬ人となった。記事が頭から離れなかつた井山氏は、東京に戻ってすぐ新聞社を介して佐々木住職と連絡を取り、自らの代表作の阿弥陀如来像を本尊として寄贈



陸前高田市の本稱寺に寄贈された阿弥陀三尊像

「井山庄念仏像彫刻作品展」  
会場：銀座鳩居堂画廊4階  
会期：9月24日（火）～29日（日）  
メールアドレス：s.yama@movie.ocn.ne.jp  
FAX:03-3416-4589